

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Kuliner merupakan hasil olahan yang berupa masakan berupa lauk-pauk, panganan maupun minuman. Kuliner tidak terlepas dari kegiatan masak-memasak yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari. Kata kuliner merupakan unsur serapan bahasa Inggris yaitu *culinary* yang berarti berhubungan dengan memasak. Sedangkan orang yang bekerja di bidang kuliner disebut koki atau *chef*. Saat ini kuliner sudah merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari karena makanan adalah sebuah kebutuhan sehari-hari.

Salah satu jenis kuliner yang menarik adalah kuliner khas Turki. Selain dari masakannya, cara menikmati maupun cara memasak masakan Turki memiliki keunikan. Keunikan kuliner Turki tidak lepas dari sejarah di setiap masanya, dimana pengaruh budaya Turki sangat erat kaitannya. Keunikan-keunikan tersebut mempengaruhi desain ruangan fasilitas makan, fasilitas memasak bahkan fasilitas mencicipi masakannya. Kebiasaan makan pada setiap periode dalam sejarah kuliner Turki mempengaruhi desain ruangnya. Salah satu contoh, pada periode kejayaan ottoman, dimana kebiasaan makan tidak menggunakan kursi, melainkan duduk di bawah, sedangkan pada periode berakhirnya kejayaan ottoman, kebiasaan makan sudah

menggunakan kursi karena menerapkan sistem yang lebih modern. Selain itu, kuliner Turki memiliki sejarah panjang dan terdapat tradisi unik, salah satunya di masa kejayaan Ottoman pada abad 14-19. Terdapat sesuatu tradisi salah satunya, dapur makanan utama harus dipisahkan dengan dapur makanan penutup. Alasan mengapa makanan penutup dimasak di dapur terpisah adalah agar aroma makanan gurih tidak tercampur dengan aroma makanan penutup. Dilihat dari permasalahan di atas, cita rasa aroma untuk masakan Turki sangat berpengaruh, sehingga tata ruang dan penghawaan sangat penting (Ozden, 2014).

Kebanyakan makanan Turki dianggap cocok di lidah semua orang, terutama lidah orang Indonesia, karena masakan Turki memiliki cita rasa yang tinggi. Secara umum makanan Turki berbahan baku daging yang kemudian diimbangi dengan beragam jenis sayuran dalam jumlah berlimpah. Bumbu yang dipakai juga cukup banyak dengan menambahkan rempah-rempah yang khas, sama halnya dengan kuliner dari Indonesia. Bahan makanan pada masakan Turki juga rata-rata menggunakan bahan makanan yang halal, sebagai mana aturan ini sudah di laksanakan sebagai aturan yang berlaku di agama Islam. Hal tersebut bisa mempengaruhi minat orang-orang terutama di kota Bandung yang mayoritas orang-orangnya memeluk agama Islam.

Selain rasanya yang enak, kuliner Turki juga memiliki keunikan tersendiri, salah satunya atraksi dari koki atau chef. Koki di Turki biasa memasak sambil memperlihatkan atraksi kepada pelanggan untuk

memberikan hiburan dan daya tarik kepada pelanggan. Selain itu, orang Turki memiliki kebiasaan ketika ingin makan, mereka akan berkumpul bersama di meja makan dan bersantap bersama keluarga maupun teman. Tradisi ini sudah dilakukan sejak lama karena meja makan adalah tempat suci bagi semua orang Turki. Baik di rumah atau di restoran, berkumpul bersama keluarga, bersosialisasi dengan teman adalah kegiatan yang sangat penting bagi semua orang Turki.

Saat ini, masakan Turki sudah tersebar di Indonesia, salah satunya di kota Bandung. Antusiasme kota Bandung terhadap cita rasa kuliner Turki sangatlah tinggi, terbukti dengan adanya makanan-makanan dari Turki yang sudah bermuculan di berbagai restoran. Makanan khas Turki yang sangat populer di kota Bandung diantaranya adalah kebab, sebuah makanan yang terbuat dari kulit roti pipih yang diisi dengan potongan daging sapi atau daging kambing. Kemudian ada baklava, camilan ini terbuat dari dua bahan utama, yakni roti dan kacang sebagai isian. Dan yang terakhir ada roti pide dibuat dengan proses yang sama seperti pizza, makanan khas Turki satu ini termasuk ke dalam makanan pembuka karena cita rasanya yang ideal dengan hidangan pembuka.

Pada dasarnya restoran Turki atau Timur tengah di kota Bandung memiliki kesan ruang yang mewah dan elegan yang di padukan dengan interior arsitektur Islam. Biasanya elemen interior yang di gunakan ada elemen geometris Islam, pola lengkungan pada interior bangunan dan konstruksi pilar di dalam ruang. Selian itu juga

kebanyakan restoran di Bandung menerapkan konsep restoran *a'la carte* dimana pelanggan akan memilih makanan dan minuman yang sudah ditentukan di buku menu. Pelanggan yang sudah memesan makanan akan dimasak oleh koki dan dihidangkan ke pelanggan oleh pramusaji. Cara bersantap kuliner Turki memiliki berbagai cara mulai dari menggunakan sendok dan garpu atau menggunakan tangan untuk merobek roti lalu di olesi dengan saus. Biasanya masakan turki memiliki beraneka ragam jenis, mulai dari makanan pembuka, makanan utama dan makanan penutup, sehingga di butuhkan meja makan yang cukup luas supaya bisa menampung jenis makanan (Rezafani, 2018).

Di negara Turki sendiri makanan yang sudah di pesan, koki akan memasak sambil atraksi sehingga bisa menjadi hiburan bagi pelanggan. Biasanya orang Turki menyantap makanan sambil berkumpul bersama keluarga atau bersama teman, sehingga bisa mempererat hubungan dengan yang lainnya, maka di perlukan satu meja makan yang mampu menampung banyak orang. Konsep *family style* biasanya menyediakan menu dalam porsi besar yang bisa dipesan dan dinikmati bersama. Selain menu makanannya, suasana interior restoran juga bisa menjadi daya tarik bagi pelanggan. Banyak orang yang datang ke restoran tidak hanya ingin menyantap makanan namun juga untuk mendapatkan pengalaman atau sekedar mengunggah momen ke media sosial.

Negara Turki di kenal sebagai sebuah bangsa yang besar pada saat kerajaan Ottoman yang berlangsung berabad-abad. Namun di balik semua itu terdapat nilai sejarah yang bisa menambah wawasan bagi semua orang, terutama di bidang kulinernya. Menurut Ozden (2014) sejarah kuliner Turki di mulai pada periode dimana orang-orang Turki tinggal di asia tengah pada abad 11, orang-orang Turki hidup di daerah agraris dan tinggal di Asia Tengah, mengalami berbagai tradisi kuliner dan bahan-bahan yang mereka asimilasi dengan masakan mereka sendiri. Berlanjut pada masa Seljuks antara abad 11-13, Ketika kondisi kehidupan menjadi tidak stabil di Asia Tengah, orang-orang Turki beremigrasi dan menetap di Anatolia. Kemudian masuk ke masa kejayaan Ottoman pada abad 14-19 di mana masakan menjadi lebih penting setelah abad ke-15 ketika Sultan Mehmet, yang sudah menaklukkan Istanbul pada tahun 1453. Kemudian pada masa berakhirnya kejayaan Ottoman pada tahun 1923, pada saat itu Ottoman mulai mengadopsi cara-cara yang lebih modern dalam gaya hidup mereka. Perubahan ini juga memengaruhi kebiasaan makan mereka. Makanan dimakan di meja makan dengan peralatan makan yang sesuai. Dari penjelasan tersebut, kuliner Turki memiliki sejarah pada periode tertentu. Sehingga pelanggan yang datang bisa menyantap makanan Turki berdasarkan periode tertentu.

Sistem memasak dengan memperlihatkan kepada pelanggan atau biasa disebut dengan *open kitchen*, sudah sangat populer di negara Turki. Open kitchen juga bisa mendukung koki untuk memperlihatkan

atraksinya kepada pelanggan yang bisa menjadi hiburan tersendiri. Selain itu juga open kitchen bisa membangun kepercayaan kepada pelanggan bahwa restoran mengutamakan segi kebersihan dan higienitas yang merupakan poin penting pada restoran. Dengan memastikan bahwa tiap produk yang dibuat dipastikan bersih dan aman, maka pelanggan dapat menaruh citra baik dan kepercayaan terhadap restoran tersebut. (Kolin dalam Widjaja, 2018)

Fokus Permasalahan

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka fokus penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Kebiasaan menyantap makanan pada setiap periode dalam sejarah kuliner Turki mempengaruhi desain ruangnya.
2. Keutamaan Cita rasa dan aroma pada masakan Turki sangat diperhitungkan sehingga mempengaruhi tata ruang maupun penghawaannya.
3. Sejarah perkembangan masakan Turki maupun cara menyantapnya dapat menjadi daya tarik para pelanggan. Sehingga pelanggan yang datang tidak hanya melakukan aktifitas bersantap, tapi pelanggan bisa mendapatkan informasi mengenai sejarah masakan Turki.
4. Cara memasak, maupun peralatan masak yang digunakan dalam masakan Turki dapat menjadi daya tarik utama bagi pelanggan, sehingga lebih baik pelanggan diperlihatkan secara langsung proses tersebut

1.2. Permasalahan Perancangan

Berdasarkan Latar belakang dan fokus masalah di atas, maka fokus permasalahan perancangan ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana menciptakan Interior pusat kuliner khas Turki yang dapat merepresentasikan sejarah perkembangan kuliner Turki, dimana kebiasaan cara bersantap maupun standar cita rasa mempengaruhi tata ruangnya.
2. Bagaimana merancang interior yang dapat menyajikan pengalaman lebih menarik bagi pelanggan, sehingga pelanggan tidak hanya mendapatkan pengalaman bersantap saja, tapi sekaligus mendapatkan informasi mengenai sejarah kuliner Turki melalui tata ruang interiornya.
3. Bagaimana merancang interior yang dapat menampilkan proses memasak masakan Turki yang atraktif, sehingga dapat menjadi daya tarik dan hiburan bagi pelanggan

1.3. Ide / Gagasan Perancangan

Pusat kuliner khas Turki di Bandung merupakan sebuah gagasan perancangan untuk memberikan pengalaman ketika menikmati masakan khas Turki sekaligus memberikan pengetahuan tentang sejarah kuliner Turki. Dalam perancangan ini akan menerapkan beberapa gaya diantaranya Tradisional Turki, Gaya klasik dan gaya Kontemporer. Gaya Tradisional Turki

lebih mengacu pada arsitektur Ottoman yang di pengaruhi arsitektur bizantium dan arsitektur islam. Serta dipadukan dengan elemen dekorasi berupa tezmi atau ornamen Turki dan pola geometris yang terbentuk dari perpaduan pengulangan bentuk persegi dan lingkaran, yang saling menjalin dan meliputi, sebagaimana *arabasque* (dengan kerap kali memadukan kedua pola itu), menjadi bentuk pola yang rumit dan kompleks. Kemudian di pengayaan klasik di ambil dari sejarah ketika berakhirnya kejayaan ottoman, bangunan-bangunan di Turki mulai mengadopsi pengayaan dari luar salah satunya pengayaan *baroque and rococo*. Dari pengayaan ini kemudian di gabungkan dengan arsitektur islam di bagian pola lengkungan. Pengayaan kontemporer lebih mengacu pada era saat ini atau kekinian. Tren yang sedang berkembang dan populer pada masa sekarang, seperti tren model furniture, tren warna, atau bahkan inovasi teknologi termutakhir, dan lain sebagainya. Sehingga konsep kontemporer ini bisa menyesuaikan dengan lokasi perancangan yang berada di kota Bandung.

Pada periode kejayaan Ottoman, memiliki kebiasaan makan tidak menggunakan kursi, melainkan duduk di bawah dan berkumpul melingkar. Hal tersebut bisa menjadi fasilitas untuk pelanggan dimana fasilitas ini akan menjadi tempat makan lesehan, makan lesehan juga sudah biasa di lakukan di Indonesia khususnya di kota Bandung. Fasilitas ini akan memberikan wawasan dan nuansa Turki jaman kejayaan Ottoman karena sistem seperti ini sangat tradisional.

Fasilitas ini akan diterapkan di area *semi-private* dimana area ini digunakan untuk pelanggan yang datang beramai-ramai, seperti membawa keluarga atau teman. (Ozden, 2014).

Menurut Ozden (2014) pada periode berakhirnya kejayaan Ottoman, kebiasaan makan sudah menggunakan kursi karena menerapkan sistem yang lebih modern. Fasilitas ini akan berupa meja makan dan kursi namun tetap menerapkan tradisi orang-orang Turki yang selalu berkumpul bersama-sama di meja makan. Dimana fasilitas ini akan berupa meja makan berbentuk lingkaran yang bisa berubah bentuk menjadi lebih besar, fasilitas ini sangat mendukung karena masakan Turki memiliki banyak jenis makanan yang bisa di hidangkan di meja makan.

Di ambil dari tradisi orang Turki yang sudah di lakukan semenjak ratusan tahun lalu yaitu memberikan makanan kepada orang lain, makanan tersebut biasanya berupa daging, roti, nasi bulgur atau nasi manis seperti helva, biasanya tradisi ini di barengi dengan niat berbagi dan sidekah. Tradisi ini biasa di lakukan pada saat hari hari raya *idul adha*, raya idul fitri, tahun baru Persia atau *Nevruz*, hari kemerdekaan dan beberapa tradisi lainnya. Tradisi ini bisa menjadi fasilitas pada perancangan ini, restoran akan memberikan fasilitas mencicipi makanan atau *tester* kepada pelanggan yang ingin mencicipi makanan Turki. (Giovanni ,2013).

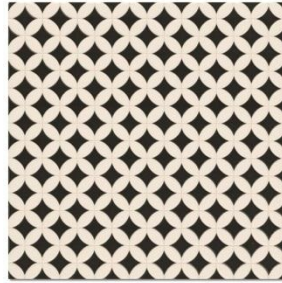
Pada masa kejayaan Ottoman, terdapat tradisi ketika merayakan acara misalnya acara pernikahan atau *khitanan* yang berlangsung

berhari-hari. Kebun permen akan dibuat sebagai dekorasi, kemudian kebun permen ini akan dibentuk menyerupai figur binatang dan buah-buahan yang semuanya terbuat dari permen keras tradisional yang disebut "*akide şeker*". Tradisi ini akan menjadi elemen dekorasi yang akan menghubungkan antar ruang, fasilitas ini akan berupa terowongan permen yang bisa memberikan informasi kepada pelanggan bahwa ini merupakan suatu tradisi dari Turki. kemudian akan ada diorama yang menjelaskan perkembangan masakan turki dari periode pertama sampai dengan periode akhir dari kejayaan ottoman. Ini akan memberikan wawasan baru kepada pelanggan yang berkunjung ke pusat kuliner khas Turki. (Ozden, 2014).

Di Turki terdapat kepercayaan pada jimat yang sudah ada sejak ribuan tahun yang lalu, Menurut budaya masyarakat Turki, benda ini memberikan perasaan damai dalam diri mereka. Jimat yang khas, berupa lempengan kristal berwarna biru dengan mata di tengahnya. Selain di pegang, jimat ini juga diletakkan pada salah satu pohon yang dikenal pohon nazar. Pohon nazar ini akan di analogikan sebagai konsep dekorasi di area kejayaan ottoman. (Haziran, 2014)

Karena lokasi perancangan ini berada di kota Bandung maka ada beberapa elemen dekorasi yang bisa di terapkan pada perancangan ini. Salah satunya salah satunya bentuk dari batik kawung, motif batik kawung berbentuk berupa bulatan mirip buah kawung (sejenis kelapa atau kadang juga dianggap sebagai aren atau kolang-kaling) yang

ditata rapi secara geometris. Sehingga pola pada motif kawung ini bisa di terapkan sebagai elemen dekorasi.



Gambar 1.1 Motif batik kawung
Sumber google image

Akan ada beberapa Fasilitas yang akan menjadi gagasan pada perancangan ini diantaranya :

a. Area makan *indoor* (restoran)

Terdapat beberapa ruang untuk pengunjung ketika datang ke restoran yang akan di pisahkan berdasarkan periode :

- Lobby
- Periode kejayaan ottoman (tradisional Turki)
- Periode berakhirnya kejayaan (Klassik)
- Periode Turki kontemporer
- Area tester makanan
- Area es krim dondurma (Turki khas Turki)
- Musola pelanggan
- Toilet pelanggan

b. Area untuk pengelola

Area digunakan untuk pengelola pusat kuliner, ada beberapa ruangan yang tersedia, diantara :

- Dapur bersih dan dapur kotor

- Dapur pertunjukan
- Area open kitchen
- Kantor pengelola
- Gudang makanan
- Toilet dan musola pengelola

c. Area outdoor

Area ini di kelola sebagai area pendukung dalam perancangan ini, diantaranya :

- Area parkir
- Halaman vegetasi

Pada perancangan ini menerapkan konsep restoran berjenis “*Specially restaurant*” merupakan restoran yang dekorasi dan suasananya menyesuaikan dengan tipe makanan khas yang dari suatu negara salah satunya dari negara Turki. Mengikuti kebiasaan orang Turki yang menyantap makanan beramai-ramai dan mempererat hubungan *silaturahmi* antar keluarga atau teman, maka akan menerapkan restoran yang dengan konsep “*Family style*” yang menyediakan menu dalam porsi besar untuk bisa dipesan dan dinikmati bersama. Sehingga perlu area makan yang bisa menampung banyak orang dalam 1 meja makan.

Selain itu akan menerapkan *Open kitchen* sebagai hiburan dan daya tarik pelanggan serta memberikan kepercayaan kepada pelanggan tentang kuliatas bahan makanan yang bersih dan higienis. Bahan makanan akan di olah di dapur kotor dan di proses setengah matang di dapur bersih,

kemudian akan di bawa ke area open kitchen sebagai proses akhir dalam memasak, khusus makanan yang bisa menjadi media atraksi seperti daging panggang yang di beri atraksi api yang besar dari juru masak. Kemudian di area dapur bersih, dapur makanan utama akan dipisahkan dengan dapur makanan penutup supaya aroma makanan gurih tidak tercampur dengan aroma makanan penutup yang identik dengan makanan manis. Kemudian sistem penghawaan pada dapur juga akan menggunakan exhaust fan yang bisa di alirkan ke luar ruangan

1.4. Maksud dan Tujuan Perancangan

1.4.1. Maksud Perancangan

Maksud dari perancangan ini adalah membuat pusat kuliner yang memberikan pengalaman dan menambah wawasan kepada pengunjung ketika menikmati kuliner khas Turki

1.4.2. Tujuan Perancangan

- a. menciptakan Interior pusat kuliner khas Turki yang bisa merepresentasikan sejarah perkembangan kuliner Turki kepada pelanggan.
- b. merancang interior yang dapat menyajikan pengalaman lebih menarik bagi pelanggan, tidak hanya mendapatkan pengalaman bersantap saja, tapi sekaligus mendapatkan informasi mengenai sejarah kuliner Turki melalui tata ruang interiornya.

- c. merancang interior yang dapat menampilkan proses memasak masakan Turki yang atraktif, sehingga dapat menjadi daya tarik dan hiburan bagi pelanggan